

システムキッチン RFZ

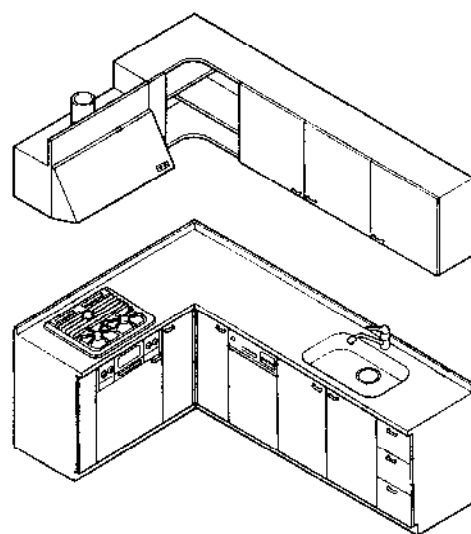
取扱説明書

このたびは当社商品をお買い求めいただき誠にありがとうございました。

ご使用前にこの説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。

お読みになった後もすぐ取り出せる場所に大切に保管してください。

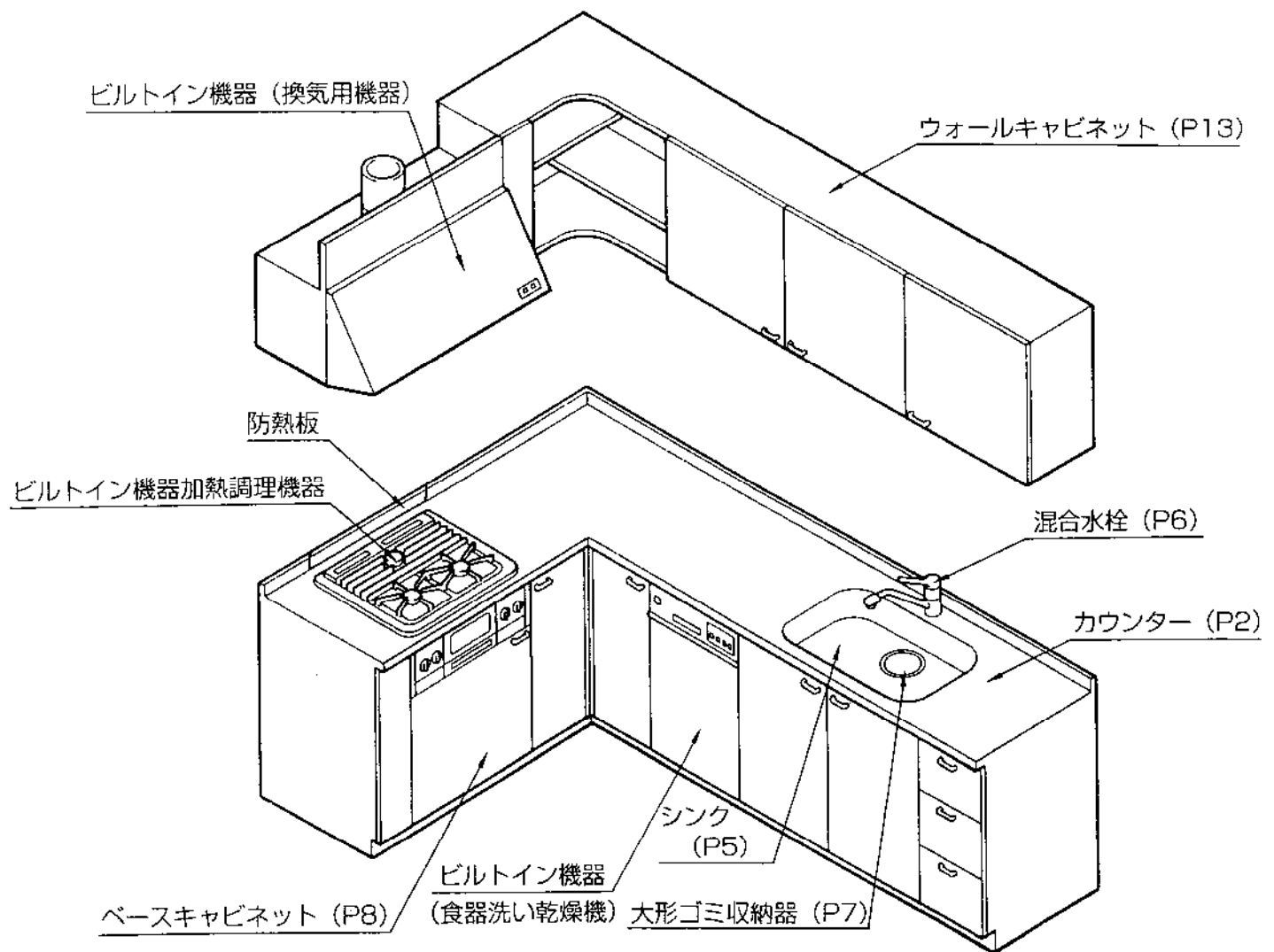
この説明書に書かれている注意事項は、必ず守ってください。
不適切な使用により事故が生じた場合、
当社は責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。
※転居される場合、つぎに入居される方にこの説明書をお渡し
してください。



もくじ

各部の名称	1	• 大形ゴミ収納器	11
安全のために必ずお読みください	2	• キャビネット	13
• 警告表示の見方	2	ご家庭でおこなえるメンテナンス	15
• 安全上のご注意	3	• キャビネットの扉の調節	15
商品の特長	6	• 人造大理石カウンターのスリキズ	16
日常のご使用にあたって	7	修理を依頼される前に	17
• ステンレスシンク	7	アフターサービスについて	18
ステンレスカウンター	7	保証書	裏表紙
• 人造大理石カウンター	9		

各部の名称



※ビルトイン機器とは、キッチンをお買い上げいただいたときに組み込まれている電気製品、換気機器、加熱調理機器、その他の機器のことです。

※ご使用いただくキッチンは上記イラストと異なる場合があります。

安全のために必ずお読みください

ここではお客様がキッチンを、より安全にご使用いただくために、事故を回避するための注意事項をあげています。

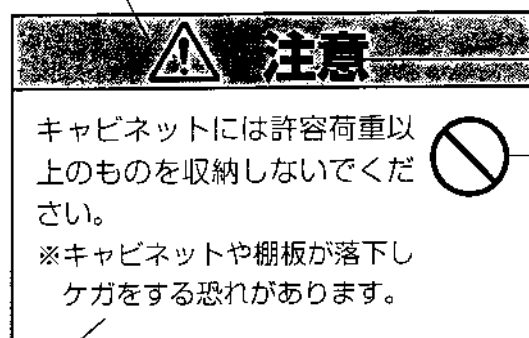
ご使用する前にこの項目をよくお読みいただき、事故のないように正しくお使いください。

■警告表示の見方

- 「注意しなさい！」という意味のマークです。
必ずお読みになり、記載内容をお守りください。

- 記載内容を無視した場合、起こりうる危険の大きさを知らせています。

注意……「取扱いを誤った場合に、使用者が軽傷を負うかまたは物的損害のみが発生する危険な状態が生じることが想定されます。」



- 危険の種類を表わしています。



「してはいけません！」



「分解、改造してはいけません！」



「さわってはいけません！」



「指示通りにしなさい！」
(一般的な行動指示記号です)

- 危険の内容、性質、被害の深刻さ、危険の回避方法について述べてあります。

安全のために必ずお読みください

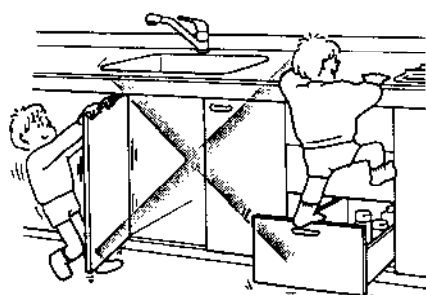
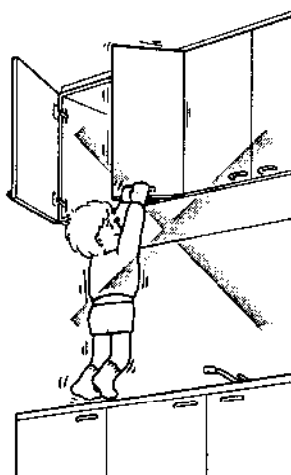
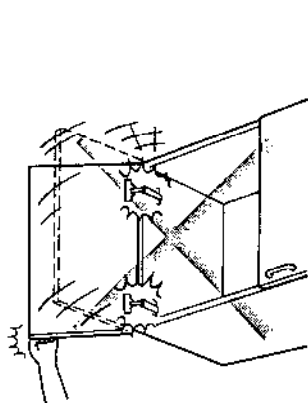
■安全上のご注意



扉や取っ手にぶら下がったり、扉を大きく開けすぎないでください。また、扉や引出しに上から体重をかけたりしないでください。

※扉や引出し、取っ手がはずれて、ケガをする恐れがあります。

特に、小さいお子様のいるご家庭ではご注意ください。



安全のために必ずお読みください



注意

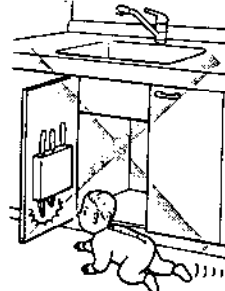
加熱調理機器の使用中、使用直後は機器周辺に手をふれないでください。

※機器周辺の表面温度や防熱板の温度が高くなっているため、ヤケドをする恐れがあります。

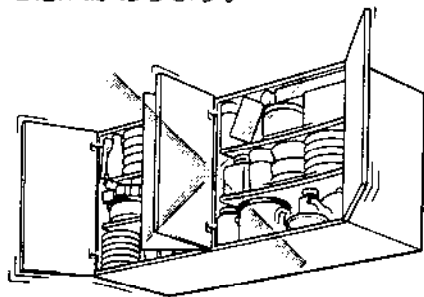


付属の包丁差しに刃の長さが19cm以上の包丁を収納しないでください。

※刃先が下部より突出してケガをする恐れがあります。特に小さいお子様のいるご家庭ではご注意ください。



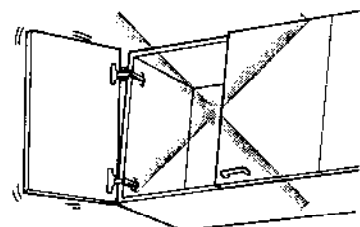
キャビネットには許容荷重以上のものを収納しないでください。
※キャビネットや棚板が落下しケガをする恐れがあります。



※キャビネットの許容荷重は13ページ参照。

扉が傾いたり、ガタついている時は、蝶番のねじを締めなおしてください。

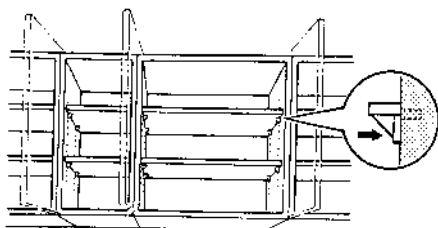
※扉が落下し、ケガをする恐れがあります。



※扉のガタつきの調節は15ページ参照

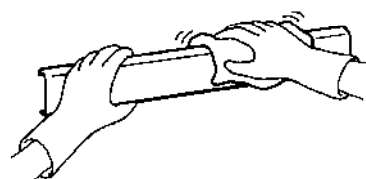
棚受けダボが側板のダボ穴に完全にはまっている事を確認の上ご使用ください。

※棚板が落下してケガをする恐れがあります。



防熱板のお手入れの際は必ず、台所用ゴム手袋などを着用してください。

※防熱板の端部で手を切る恐れがあります。



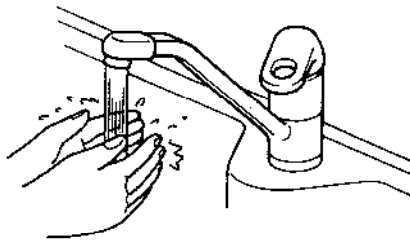
安全のために必ずお読みください



注意

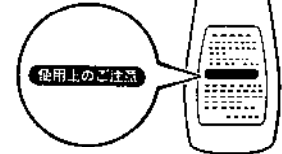
混合水栓を使用する時は、必ず水を先に出してください。

※水栓および熱湯で、ヤケドをする恐れがあります。特に、小さいお子様のいるご家庭ではご注意ください。



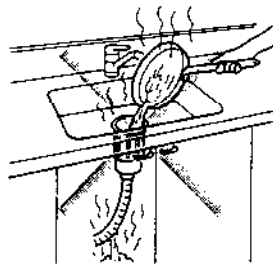
台所で使われる洗剤・殺虫剤・防腐剤・その他薬品類は、それぞれの容器等に表示されている、注意事項を必ずご覧ください。

※使い方を誤ると、人体に悪影響を及ぼしたり、キッチン本体や機器類がいたみ、漏水事故や、故障の原因となることがあります。



熱湯やてんぷら油を直接排水口に流さないでください。

※排水器具が変形したり、排水パイプに穴があいて、漏水の原因になります。



キッチンに組み込まれている換気用機器・加熱調理機器その他の機器については、それぞれの商品に添付されている、取扱説明書および、本体の注意表示等を必ずご覧ください。

※使い方を誤ると、思わぬ事故や、故障の原因となる恐れがあります。



商品の特長



◆ステンレスカウンター

ステンレスカウンターの特長は実用性の高さです。ステンレスはサビや耐熱性、耐食性に優れており、また表面にはエンボス加工を加え、キズの付きにくい仕上がりになっています。



◆人造大理石カウンター

人造大理石カウンターの特長は優れたインテリア性です。人造大理石は水まわりに使用する素材として必要な耐久性を備えているだけでなく、高級感や色彩の面で、キッチン美しく演出します。



◆ステンレスシンク

ステンレスシンクの特長は使い勝手の良さです。お手入れがしやすく、落下物のショックを和らげる適度な弾力もあります。また、キャビネット内でシンクが結露することを防ぐ結露カバーもついています。

シンクの上をスライドできる水切りプレートなどのオプションも準備しています。



◆大形ゴミ収納器

排水口に大形（容量1.4L）のステンレスかごを設置しました。調理中のゴミ（野菜や果物の切りくず、魚の骨やうろこなど）をここに捨てることで、調理スペースを広く取ることができます。



◆ベースキャビネット、ウォールキャビネット

キャビネットの特長は防虫パッキン、110度まで開く扉（扉の閉まる力を調節する機能付き）、高さ可変式の棚板などです。また、シンク用ベースキャビネットには包丁差しを標準採用しています。大きな鍋や重いびんの収納、お手入れ、使い勝手などに配慮した親切設計です。また、ウォールキャビネットをお使いいただくと散らかりがちなキッチン用具や食料品などがすっきり収納でき、作業性をアップすることができます。

日常のご使用にあたって

ステンレスシンク ステンレスカウンター

使用上のご注意



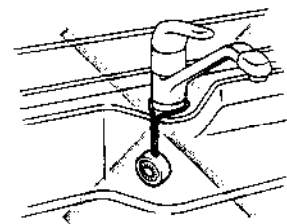
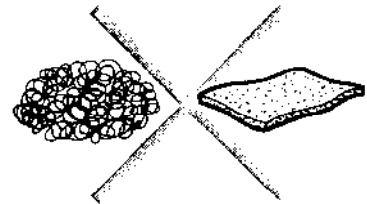
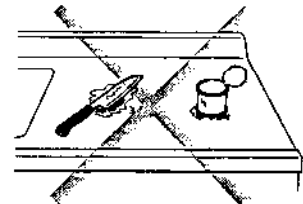
注意

- 熱湯やてんぷら油を直接排水口に流さないでください。
※排水器具が変形したり、排水パイプに穴があいて、漏水の原因になります。

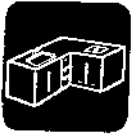


お願い

- 漂白剤などの塩素系の薬品は使用しないでください。また、食塩、梅干、漬物、しょうゆなどの塩分が付着したままで放置しないでください。
※ステンレスは塩素分に弱いという性質があるので、表面が腐食したり白化する原因になります。
- ぬれた包丁、缶詰などを放置しないでください。
※もらいサビの原因になります。
- 金属タワシやナイロンタワシは使用しないでください。
※小さなキズがつきます。
- 「ぬめりとり」を設置した状態でシンク内に放置しないでください。また、引出しなどにしまわないでください。
※まわりが腐食したり白化する原因になります。



日常のご使用にあたって



ステンレスシンク ステンレスカウンター

お手入れのしかた

●準備するもの

日常のお手入れ

柔らかい布、スポンジ、石けん、中性洗剤、液体クレンザー

サビなどがでたとき

ステンレス磨き



注意

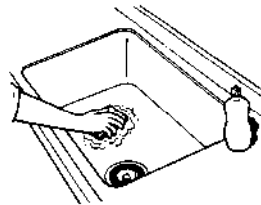
必ずご使用になる洗剤の「お取扱上の注意」をよく読んでください。



●お手入れ

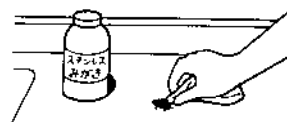
日常のお手入れ

- (1) 柔らかい布またはスポンジに薄めた中性洗剤、石けんまたは液体クレンザーを付け軽くこすり、汚れを落とします。
- (2) 洗剤を洗い流すか、固くしぼったぬれ布きんでふきとります。
- (3) カウンター上は乾いた布でからぶきします。



サビなどがでたとき

市販のステンレス磨きを使用してサビを落としてください。



日常のご使用にあたって



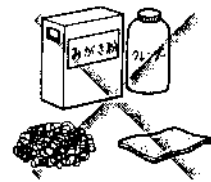
人造大理石カウンター

使用上のご注意

お願い

- タワシ、みがき粉、粉末のクレンザーなどは使用しないでください。

※小さなキズがつくことがあります。



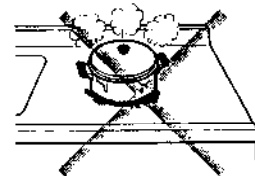
- 薬品などは使用しないでください。

※変色、変質する原因になります。



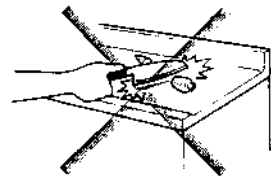
- カウンターの上に鍋などの熱いものを直接置かないでください。

※変色、変質する原因になります。



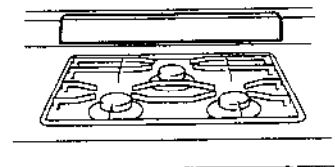
- 包丁類を直接カウンター上で使用しないでください。

※キズがつきます。

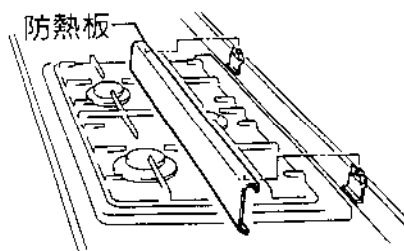


- 調理機器は防熱板をセットして、ご使用ください。

※防熱板は、カウンタバックガードが調理機器から受ける熱の影響を緩和するためのものです。



《防熱板の取付け、取外し》



日常のご使用にあたって



人造大理石カウンター

お手入れのしかた

●準備するもの

日常のお手入れ

柔らかい布、スポンジ、石けん、中性洗剤

接続部分のお手入れ

柔らかい布、スポンジ、ネリハミガキ、液体クレンザー



⚠ 注意

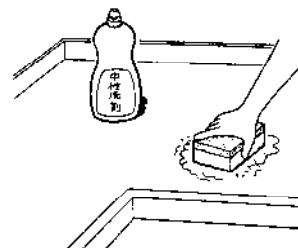
必ずご使用になる洗剤の「お取扱上の注意」をよく読んでください。



●お手入れ

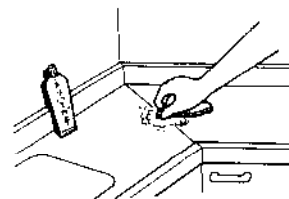
日常のお手入れ

- (1) 柔らかい布またはスポンジに薄めた中性洗剤、石けんを付け軽くこすり、汚れを落とします。
- (2) 洗剤を固くしぼったぬれぶきんでふきとります。
- (3) 乾いた布でからぶきします。



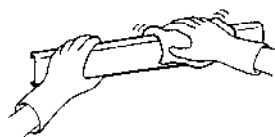
接続部分のお手入れ

- (1) 柔らかい布またはスポンジに、ネリハミガキまたは液体クレンザーを付け、軽くこすり、汚れを落とします。
- (2) 洗剤を固くしぼったぬれぶきんでふきとります。
- (3) 乾いた布でからぶきします。



防熱板のお手入れ (防熱板の取付け、取外しは右ページ参照)

- (1) 柔らかい布またはスポンジに薄めた中性洗剤、石けんまたは液体クレンザーを付け軽くこすり、汚れを落とします。
- (2) 洗剤を洗い流すか、固くしぼったぬれぶきんでふきとります。
- (3) 乾いた布でからぶきします。



⚠ 注意

防熱板のお手入れの際は必ず、台所用ゴム手袋などを着用してください。

※防熱板の端部で手を切る恐れがあります。



日常のご使用にあたって



大形ゴミ収納器

使用上のご注意

⚠ 注意

- 熱湯やてんぷら油を直接排水口に流さないでください。
※ 排水器具が変形したり、排水パイプに穴があいて、漏水の原因になります。



お願い

- 漂白剤などの塩素系の薬品は使用しないでください。また、食塩、梅干、漬物、しょうゆなどの塩分が付着したままで放置しないでください。
※ ステンレスは塩素分に弱いという性質があるので、表面が腐食したり白化する原因になります。



日常のご使用にあたって



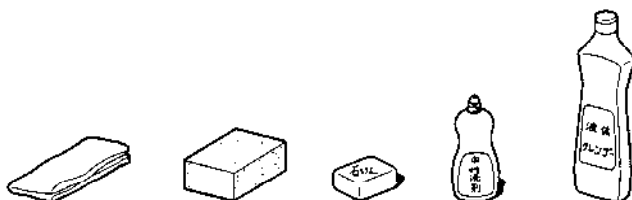
大形ゴミ収納器

お手入れのしかた

●準備するもの

日常のお手入れ、トラップのお手入れ

柔らかい布、スポンジ、石けん、中性洗剤、液体クレンザー



⚠ 注意

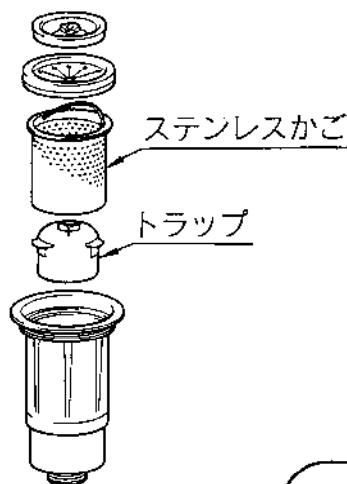
必ずご使用になる洗剤の「お取扱上の注意」をよく読んでください。



●お手入れ

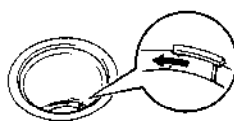
日常のお手入れ

- (1) ステンレスかごを取り出し、溜まったゴミを捨てます。
- (2) 柔らかい布またはスポンジに、薄めた中性洗剤、石けん、液体クレンザーを付け軽くこすり、汚れを落とします。
- (3) 洗剤を洗い流し、元通りはめ込みます。



トラップのお手入れ

- (1) ステンレスかごを取り出します。
- (2) トラップを左に回すとツメがはずれて、トラップを取り出すことができます。
- (3) 柔らかい布またはスポンジに、薄めた中性洗剤、石けん、液体クレンザーを付け軽くこすり、汚れを落とします。
- (4) 洗剤を洗い流し、元通りはめ込みます。



アドバイス

トラップ部分にゴミが溜まると、排水不良の原因になりますので、定期的（1ヵ月に1度程度）にゴミを取り除くことをおすすめします。



キャビネット

使用上のご注意

⚠ 注意

- 扉や取っ手にぶら下がったり、扉を大きく開けすぎないでください。また、扉や引出しに上から体重をかけたりしないでください。
※扉や引出し、取っ手がはずれて、ケガをする恐れがあります。
※特に、小さいお子様のいるご家庭ではご注意ください。
- 扉が傾いたり、ガタついている時は、蝶番のねじを締めなおしてください。
※扉が落ちて、ケガをする恐れがあります。
- 付属の包丁差しに刃の長さが19cm以上の包丁を収納しないでください。
※刃先が下部より突出してケガをする恐れがあります。特に小さいお子様のいるご家庭ではご注意ください。
- 棚受けダボが側板のダボ穴に完全にはまっている事を確認の上ご使用ください。
※棚板が落下してケガをする恐れがあります。
- キャビネットには許容荷重以上のものを収納しないでください。
※キャビネットや棚板が落下しケガをする恐れがあります。



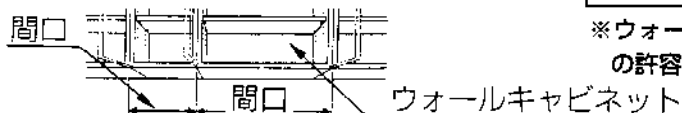
《キャビネットの許容荷重》

●キャビネット全体

ウォールキャビネット		許容荷重
間口	15cm	45kgまで
□	30cm～180cm	180kgまで

●各部

	ベースキャビネット	ウォールキャビネット
棚板	20kgまで	
底板	45kgまで	20kgまで



※ウォールキャビネットは、各部の合計が全体の許容荷重を越えないようにご使用ください。

お願い

- シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。
※変質、変色する原因になります。



日常のご使用にあたって



キャビネット

お手入れのしかた

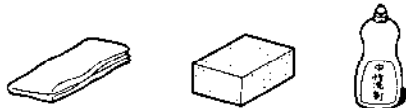
●準備するもの

日常のお手入れ、(底板、棚板、扉)

柔らかい布

汚れが目立ってきたら

柔らかい布、スポンジ、中性洗剤



注意

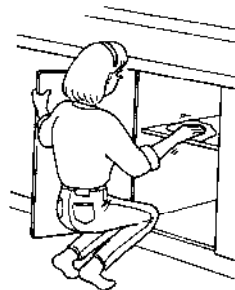
必ずご使用になる洗剤の「お取扱上の注意」をよく読んでください。



●お手入れ

日常のお手入れ (底板、棚板、扉)

- (1) 固くしぼったぬれぶきんで軽くこすり、汚れを落とします。
- (2) 乾いた布でからぶきします。



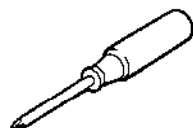
汚れが目立ってきたら

- (1) 柔らかい布またはスポンジに中性洗剤を付け軽くこすり、汚れを落とします。
- (2) 洗剤を固くしぼったぬれぶきんでふきとります。
- (3) 乾いた布でからぶきします。



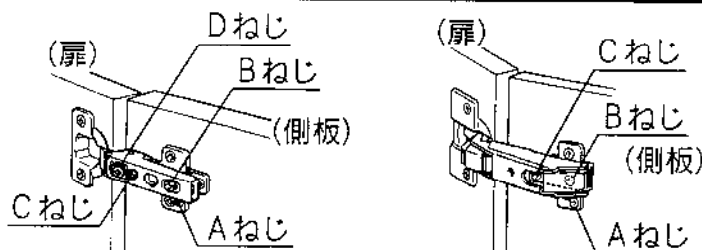
キャビネットの扉の調節

●準備するもの



④ドライバー

●取付ねじの役割



- Aねじ……このねじをゆるめると扉を上下に調節することができます。
- Bねじ……このねじをゆるめると扉を前後に調節することができます。
- Cねじ……このねじをゆるめると扉を左右に調節することができます。
- Dねじ……このねじを締めたりゆるめたりすることで扉が閉まる力を調節することができます。

●調節方法

扉を閉めた状態	調節方法
1. 扉の高さが上下（垂直方向）にずれている場合 	(1) 上下2つの蝶番のAねじをゆるめる。（左へまわす） (2) ずれている扉の高さを合わせ、Aねじを締める。 ※ 調節範囲 上下方向に3mm程度
2. 扉の先端が下がっている【上がっている】場合 	(1) 下【上】の蝶番のCねじを約1回転ほど締める（右へ回す）。 (2) 扉を閉めて確認する。 (3) 正しい位置になるまで(1)～(2)をくり返す。 ※ 調節範囲 左右方向へ4mm程度 ※ 上記(1)～(3)の調節で扉と扉のすき間が他のすき間と違ってきた場合は、上下の蝶番のCねじを同じ割合で回して調節してください。 ●右へ平行移動する場合 Cねじを右へ回す ●左へ平行移動する場合 Cねじを左へ回す
3. 扉と側板のすき間が上下で違う場合 	(1) 上の蝶番のBねじをゆるめ、扉を動かして正しい位置にする。 (2) 正しい位置でBねじを締めつける。 ※ 調節範囲 前後方向へ3mm程度
4. 扉が閉まる力の調節を行う場合 ※扉が閉まる力の調節機能は、コーナー用キャビネット 間口150mmのキャビネットにはついていません。	(1) 扉が閉まる力を大きくする場合 ●Dねじを右へ回す (2) 扉が閉まる力を小さくする場合 ●Dねじを左へ回す

※ 1枚の扉だけで調節できない場合は、両隣の扉も含めて調節してください。

ご家庭でおこなえるメンテナンス



人造大理石カウンターのスリキズ

●準備するもの

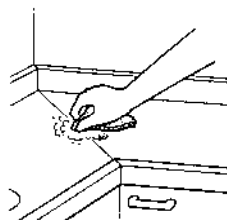


スポンジ、中性洗剤、耐水サンドペーパー（400番、800番～1000番）

●お手入れ

スリキズなど

- (1) 耐水サンドペーパー400番でキズが消えるまで磨いてください。
- (2) 800～1000番の目の細かいサンドペーパーでかるく磨いてください。
- (3) スポンジに中性洗剤を付けてかるく弧を描くように磨いてください。



アドバイス

クレンザーやサンドペーパーを使用すると、その部分の光沢が他の部分と変わることがあります。その場合はスポンジまたはナイロンタワシに粉末クレンザーを付け、カウンター全体を磨くと、光沢のムラがなくなります。

キズ・ヒビ割れなどのある場合は修理を依頼してください。
※修理の依頼は24ページ参照。

修理を依頼される前に

修理を依頼される前に下記項目をご確認ください。

■修理を依頼される前に

現象		考えられる原因	処置
混合水栓	混合水栓の「取扱説明書」をお読みください。		
ステンレスカウンター	スムーズに排水されない。	大形ゴミ収納器にごみが溜まりすぎている。	ごみを捨て、必要があれば大形ゴミ収納器の掃除をします。 (12ページ参照)
	しやなにおいをする。	排水トラップにごみが溜まっている。	排水トラップの掃除をします。 (12ページ参照)
人造大理石カウンター	部分的に光沢が違う。	スリキズのお手入れが特定の箇所に集中した。	カウンター全体を磨きます。 (16ページ、アドバイス参照)
	スリキズがある。	カウンターの上で包丁、金属タワシなどを使用した。	スリキズ部分を磨きます。 (16ページ参照)
	接続部分が汚れている。	長期にわたる使用のため汚れがたまった。	接続部分のお手入れをします。 (10ページ参照)
	キズ・ヒビ割れなどがある。	カウンターの上に、鋭利なものや固いものを落とした。	修理を依頼してください。 (18ページ参照)
キャビネット	扉の位置がずれている。	長期にわたる使用や、扉に無理な力が加わった。	扉のずれを調節します。 (16ページ参照)
	扉がぐらぐらしている。		扉のねじを締めなおします。 (16ページ参照)

上記処置で現象が改善されない場合は、取扱店、または当社支社や、お客さま相談室等へご相談ください。

アフターサービスについて

■この商品は保証書付きです。

保証書は必ず記載内容をお確かめの上、大切に保存してください。

保証期間は取付日より2年です。

*保証期間中でも有料になることがありますので、保証書の記載事項をよくお読みください。

*保証の範囲はビルトイン機器（電気製品、換気機器、加熱調理機器、その他の機器）を除くキッチン構成部材です。

*ビルトイン機器には保証書が付いているものがありますので、そちらをご覧ください。

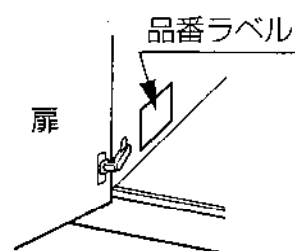
■補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。

補修用性能部品とは商品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるときは、再度本書を読んでいただき、お買い求めの取扱店に修理を依頼してください。

《連絡して頂きたい内容》

- ① 氏名・住所・電話番号
- ② 商品名・品番（キャビネット内側
左側面をご覧ください。）
- ③ 取付年月日（保証書をご覧ください。）
- ④ 故障内容・故障の状況
- ⑤ 訪問希望日



*保証期間内は保証書の規定に従って修理させていただきます。

*保証期間が過ぎているときは、修理によって機能が維持できる場合、お客さまのご要望により有料修理いたします。

■アフターサービスについてご不明な点がありましたら、取扱店または当社支社やお客さま相談室等へお問い合わせください。

保証書

本書は、本書記載内容で、無料修理を行うことをお約束するものです。
下記保証期間内に故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、お買い求め取扱店に修理をご依頼ください。
※取付日・お客さま・取扱店の欄に記載のない場合は、無効になります。

品名または品番	
システムキッチン RFZ	
保証期間	
取付日より 1 年	
取付日	
19 年 月 日	
お客さま	おなまえ
様	
おところ	おでんわ
() -	

無料修理規定(保証規定)

- 「取扱説明書」・「ラベル」などの注意書に従った正常な使用・維持管理状態で、保証期間内に故障した場合、無料修理いたします。
 - 無料修理をお受けになる場合、お買い求めの取扱店にご依頼のうえ、本書をご提示ください。
 - ご転居、ご贈答品などで、本書に記載の取扱店に修理を依頼できない場合、「ご愛用フォルダー」に掲載の、もよりの当社支社などにご相談ください。
 - 保証期間内でも、以下の場合、有料修理とさせていただきます。
 - (1) 使用・維持管理上の誤りおよび不当な修理・改造による故障および損傷
 - (2) お買い求め後の取付場所の移動およびそれに伴う落下などによる故障および損傷
 - (3) 火災・地震・水害・落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧など、その他の事故および損傷の原因が商品以外にある場合
 - (4) 消耗部品の劣化に伴う故障および損傷
 - (5) 本書の提示がない場合
 - (6) 本書に取付日・お客さまのお名まえ・取扱店名の記入のない場合、あるいは字句の書き替えられた場合
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。
 - 本書は再発行いたしませんので、紛失しないように大切に保管してください。
- 本書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて、無料修理を行うことをお約束するものです。
従って、本書によって、お客さまの法律上の権利を制限するものではありません。
保証期間経過後の修理など、ご不明の場合、お買い求めの取扱店またはもよりの当社支社・営業所にお問い合わせください。
修理に必要な補修用性能部品の保有期間は、製造打切後6年です。

年月日	損傷と処置	サービス担当者

株式会社 INAX

愛知県常滑市鯉江本町 〒479
TEL: (0569) 35-2700(代表)

取扱店(店名・住所・TEL)